

Technisch Fiche – Cuvée de l'Agriate Blanc 2024

Assemblage: 100% Vermentino

Alcoholpercentage: 12,5 %vol

Productie: 16.000 flessen

Wijngaarden: Batolaccio (35 jaar oud)

Parata (15 jaar oud)

Guaïtella (4 jaar oud)

Wijngaardbeheer:

Biologische landbouw. De gehele wijngaard wordt mechanisch bewerkt, er worden geen chemische middelen gebruikt, alleen zwavel en koper. Snoeisysteem: korte snoei met twee knoppen.

Opbrengst: 25 hl/ha

Oogst: handmatig geoogst

Vinificatie:

75% directe persing, 25% schilnweking gedurende 24 uur.

Oversteken via zwaartekracht na 24 uur koude bezinking.

Geen toevoeging van gisten; fermentatie met wilde gisten.

Langzame fermentatie in roestvrijstalen tanks met temperatuurregeling.

Spontane malolactische gisting tijdens de opvoeding gedurende 6 maanden op fijne lies in roestvrij staal.

Jong zeer aangenaam, maar de Vermentino kan ook verrassend rijpen na enkele jaren.

Food pairing: serveren tussen 10-12°C bij vis, gevogelte of verse roomkazen (zoals brocciu of ricotta).